C/2025/2465

25.4.2025

**Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 ([1])**

(C/2025/2465)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

**(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)**

**„Costers del Segre“**

**PDO-ES-A1523-AM04**

**Datum obvestila: 28. januar 2025**

1. **Ime proizvoda**

„Costers del Segre“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☒ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Španija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, ribištvo in hrano.

Generalni direktorat za hrano. Generalni poddirektorat za nadzor kakovosti živil in agroživilske laboratorije.

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Gre za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

([1]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. IZBOLJŠANO BESEDILO

Opis:

Uvod v specifikacijo proizvoda je bil črtan, opisi različnih zaščitenih kategorij proizvodov pa so bili izboljšani, zlasti za kategorije 1 (vino), 3 (likersko vino) in 8 (biser vino), in sicer z uporabo povzetka opredelitev iz zakonodaje. Besedilo kategorije 5 (kakovostno peneče vino) je že pravilno in ostaja zato nespremenjeno.

Ta sprememba se nanaša na točko 2 specifikacije proizvoda, ne vpliva pa na enotni dokument.

Razlog:

V zvezi s kategorijo 1 je bilo celotno besedilo opisa proizvoda „vino“ nekoliko spremenjeno. Razlog za to spremembo je preprosto izboljšanje razlage proizvoda. Novo besedilo se v nobenem neformalnem vidiku ne razlikuje od prejšnjega besedila.

Črtana je bila tudi posebna navedba, da mora vina odobriti odbor za pokušnjo. Ta druga sprememba je bila izvedena iz dveh razlogov: prvič, vključitev sklicevanja na odbor za pokušnjo v opis za „vino“ je povzročila nedoslednost v dokumentu, saj za vsako kategorijo proizvoda veljajo enake obveznosti glede analitičnih in organoleptičnih pregledov, s katerimi se zagotovi, da je skladna s specifikacijo proizvoda in zajeta z označbo porekla; drugič, potreba po predložitvi analitičnih dokazov (fizikalno-kemijskih in/ali senzoričnih), da je gospodarski subjekt preveril proizvod, je že navedena v oddelku Naloge preverjanja, zato se je drugo sklicevanje štelo za nepotrebno in odvečno.

Oblika je zdaj usklajena z večino specifikacij proizvodov iz Katalonije, zato se šteje, da ta sprememba izboljšuje regulativno usklajenost in prispeva k pojasnitvi pogojev, ki jih morajo izpolnjevati proizvodi, da bi bili zajeti z označbo porekla.

V zvezi s kategorijo 3 je namen vključitve novega besedila v opis proizvoda „likersko vino“ izboljšati jasnost in natančnost opredelitve za to vrsto vina. Prejšnji opis ni vseboval bistvenih podrobnosti, pomembnih za proizvajalce in potrošnike, in ustrezne razlage proizvoda.

Opozoriti je treba, da se s temi spremembami ne uvajajo nobene nove ali posebne značilnosti proizvoda, saj temeljijo na zahtevah, ki so bile prej implicitne in obvezne v skladu z veljavno zakonodajo EU (Uredba (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta, Priloga VII, del II, točka 3). Namen te spremembe opisa je uskladiti specifikacijo proizvoda za označbo porekla „Costers del Segre“ z evropskimi smernicami ter zagotoviti popolnejšo in natančnejšo opredelitev likerskega vina, ne da bi se spremenila njegovo bistvo ali njegova tradicionalna tipologija.

V zvezi s kategorijo 8 je opis proizvoda „biser vino“ posodobljen v enakem smislu kot pri „likerskem vinu“. V obeh primerih je bil cilj izboljšati jasnost in natančnost opisa proizvoda v specifikaciji proizvoda, ne da bi se spremenile zahteve za njegovo razvrstitev kot takega, zato so bile neposredno uporabljene opredelitve pojmov iz točke 8 dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta. Tako kot pri likerskem vinu se s spremembami opisa biser vina ne spremeni vrsta proizvoda, saj gre za zahteve, ki so bile obvezne, še preden so bile vključene v specifikacijo proizvoda.

Vključitev posebnih informacij, kot sta najmanjši delež alkohola in nadtlak zaradi notranjega raztopljenega ogljikovega dioksida, zagotavlja boljšo opredelitev proizvoda, ne da bi bil ta bistveno spremenjen. S tem se zagotovi, da so opisi proizvodov popolnejši in uporabnejši za vse deležnike, vključene v proizvodnjo in trženje biser vin in likerskih vin z označbo porekla „Costers del Segre“.

2. SPREMEMBE OMEJITEV ZA DELEŽ DEJANSKEGA IN SKUPNEGA ALKOHOLA

Opis:

Spremembe omejitev najmanjšega deleža dejanskega in skupnega alkohola:

pri belem vinu in vinu rosé (kategorija 1) se je delež zmanjšal z 10,5 vol. % na 9 vol. %;

pri rdečem vinu (kategorija 1) se je delež zmanjšal z 11 vol. % na 9 vol. %.

Najmanjši delež skupnega alkohola v likerskem vinu je določen na 17,5 vol. %.

Pri biser vinu se je delež dejanskega alkohola zmanjšal z 10 vol. % na 7 vol. %, delež skupnega alkohola pa z 10 vol. % na 9 vol. %.

Spremenjeni sta točka 2 specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta.

Razlog:

Temperaturna nihanja in spremembe rastnega cikla vinske trte, ki so posledica podnebnih sprememb, lahko privedejo do letin, ki se razlikujejo po fenolni zrelosti in nimajo običajno povečanih stopenj brix, ki so povezane s tehnološko zrelostjo. Te okoliščine pomenijo, da lahko enologi proizvajajo vina z manjšim deležem alkohola, hkrati pa ohranjajo popoln in kompleksen organoleptični profil, zlasti pri uporabi naprednih gojitvenih oblik vinske trte in tehnik vinifikacije, kot so precizno vinogradništvo pri pletvi, avtomatizirano vizualno prebiranje ob prihodu grozdja v vinsko klet in ustrezen izbor avtohtonih kvasovk.

Poleg tega visoke ravni etanola, ugotovljene v zadnjem času, s kemijskega vidika omogočajo raztapljanje večjega števila polarnih in nepolarnih spojin, kar bi lahko prikrilo ali spremenilo odtenke terpenov, estrov in drugih aromatskih spojin, ki so pomemben del organoleptičnega profila vina. S tem bi se lahko zmanjšala specifičnost aromatičnih not, ki so značilne za nekatera rastišča. Zato je omogočanje proizvodnje vin z manjšim deležem alkohola za proizvajalce naravno orodje za ohranjanje posebnih značilnosti tradicionalnih vin z označbo porekla „Costers del Segre“.

Nazadnje velja omeniti splošni tržni trend, ki se iz razlogov javnega zdravja in želja potrošnikov usmerja k vinom z manjšim deležem alkohola, kar sovpada z zgoraj obravnavanimi potrebami, ki so posledica podnebnih sprememb.

Skratka, znižanje spodnje mejne vrednosti za vsebnost alkohola v vinu je več kot zgolj prilagajanje spreminjajočim se podnebnim razmeram. Gre za strateško prilagoditev, ki omogoča: boljše izražanje rastišča v vinih z označbo porekla „Costers del Segre“, ukrepanje proti dandanes splošno opaženemu povečevanju deleža alkohola ter prilagajanje zahtevam in trendom na trgu.

Vključitev besedne zveze „Z deležem skupnega alkohola najmanj 17,5 vol. %“ v fizikalno-kemijske zahteve za likerska vina ni toliko novost ali sprememba, temveč pojasnilo. V tem merilu, ki še zdaleč ni omejujoč pogoj za označbo porekla, so zgolj upoštevane določbe Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta (Priloga VII, del II, točka 3), ki to zahtevo določa kot osnovni pogoj za razvrstitev v kategorijo likerskih vin.

Glavni cilj vključitve te točke v specifikacijo proizvoda je, da se bralcu olajša razumevanje vrste proizvoda, na katerega se sklicuje, in se tako poskušajo preprečiti morebitni nesporazumi ali napačne razlage ter zagotovi boljše razumevanje opisanega proizvoda.

Vključitev tega merila torej prispeva k natančnejšemu pregledu proizvoda in zagotavlja, da so pričakovanja potrošnikov in pravni predpisi ustrezno usklajeni. V ničemer ne spreminja fizikalno-kemijskega, organoleptičnega ali tehničnega profila, značilnega za proizvod.

3. SPREMEMBE NAJVIŠJE VSEBNOSTI ŽVEPLOVEGA DIOKSIDA

Opis:

Spremembe zgornjih mejnih vrednosti za vsebnost skupnega žveplovega dioksida, kadar je vsebnost sladkorja < 5 g/l:

pri belem vinu in vinu rosé (kategoriji 1 in 8) se je znižala z 200 mg/l na 150 mg/l;

pri rdečem vinu (kategoriji 1 in 8) se je znižala s 150 mg/l na 100 mg/l;

pri likerskem vinu se je znižala s 150 mg/l na 120 mg/l.

Spremembe zgornjih mejnih vrednosti za vsebnost skupnega žveplovega dioksida, kadar je vsebnost sladkorja najmanj 5 g/l:

pri belem vinu in vinu rosé (kategoriji 1 in 8) se je znižala z 250 mg/l na 220 mg/l;

pri rdečem vinu (kategoriji 1 in 8) se je znižala z 200 mg/l na 170 mg/l;

pri likerskem vinu se je znižala z 200 mg/l na 170 mg/l.

Spremenjeni sta točka 2 specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta.

Razlog:

Znižanje najvišjih dovoljenih ravni za vsebnost žveplovega dioksida ($SO_2$) pri proizvodnji vina izraža sedanje soglasje v vinskem sektorju glede potrebe po bolj zdravi in trajnostni pridelavi vina.

Žveplov dioksid je dodatek, ki se zaradi svojih antioksidativnih, antioksidantnih in protimikrobnih lastnosti pogosto uporablja v vinarstvu. Kljub svoji široki uporabi ima žveplov dioksid negativne učinke: pri dovzetnih posameznikih lahko povzroči neželene učinke (dermatitis, koprivnica, bolečine v trebuhu), pri dodajanju previsokih odmerkov pa na enološki ravni v vinu povzroči neprijeten vonj po žveplu. Ker ga najdemo v več živilih in je spojina s kumulativnim učinkom ob zaužitju, je njegova uporaba omejena. Pri označevanju je treba obvezno navesti njegovo prisotnost z navedbo „vsebuje sulfite“.

Nove najvišje mejne vrednosti za koncentracijo žveplovega dioksida so usklajene z mejnimi vrednostmi, ki so jih objavili nadzorni in cerifikacijski organi na področju ekološke pridelave ter EU (Izvedbena uredba Komisije (EU) 2021/1165), in bodo pripomogle k zmanjšanju tveganj, povezanih s proizvodom. Z vključitvijo enoloških postopkov, kot sta uporaba inertnih plinov ali skrbno upravljanje kisika pri pridelavi vina, se učinkovito izravna zmanjšanje $SO_2$, ne da bi bili pri tem ogroženi kakovost in dolgoživost proizvedenih vin.

Zmanjšanje količine dodanega $SO_2$ ne vpliva na organoleptični profil proizvoda niti na njegovo tipičnost; nasprotno, pri vinih, proizvedenih z nižjimi ravnmi $SO_2$, je opaziti aromatično večplastnost in pristnost, ki natančneje odraža mikroklimo in značilnosti tal, na katerih je bilo grozdje pridelano.

Znanstvena doslednost zahteva prilagodljivost in stalno pregledovanje praks, zato je predlagana sprememba usklajen in utemeljen korak naprej. S tem novim pristopom se ne spodbuja le proizvodnja „čistejšega“ in pristnejšega vina, ne da bi to kakor koli vplivalo na njegovo identiteto, temveč se vzpostavlja tudi nova enološka paradigma, s katero se krepita ekološka in družbena odgovornost označbe porekla „Costers del Segre“.

4. SPREMEMBE NAJVIŠJE VSEBNOSTI HLAPNIH KISLIN

Opis:

Spremembe zgornjih mejnih vrednosti za vsebnost hlapnih kislin:

pri belem vinu in vinu rosé (kategorija 1) se je zvišala z 0,6 g/l (0,9 g/l v primeru staranih vin) na 1,08 g/l (18 meq/l);

pri rdečem vinu (kategorija 1) se je zvišala z 0,8 g/l (1,2 g/l v primeru staranih vin) na 1,2 g/l (20 meq/l);

pri likerskem vinu se je zvišala z 0,8 g/l na 1,08 g/l (18 meq/l) pri belih vinih in vinih rosé ter 1,2 g/l (20 meq/l) pri rdečih vinih;

pri biser vinu se je zvišala z 0,6 g/l na 1,08 g/l (18 meq/l) pri belih vinih in vinih rosé ter 1,2 g/l (20 meq/l) pri rdečih vinih.

Spremenjeni sta točka 2 specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta.

Razlog:

Mejne vrednosti za vsebnost hlapnih kislin za vina z označbo porekla „Costers del Segre“ so bile spremenjene, da bi odražale bolj inovativno in večplastno razumevanje sodobnega vinarstva. Hlapne kisline, ki so običajno povezane s prisotnostjo ocetne kisline in njenega etilnega estra (etilacetata), so se v preteklosti štele za znak pomanjkljivosti v vinu. Vendar so nedavne raziskave pokazale, da lahko zmerne ravni hlapnih kislin pozitivno prispevajo k večplastnosti arome in okusa vina.

S kemijskega vidika hlapne kisline niso izoliran parameter, temveč medsebojno delujejo z drugimi sestavinami vina, kot so polifenoli in estri, ki v sinergiji uravnavajo organoleptični profil. Zato so morda prejšnje strožje mejne vrednosti po nepotrebnem omejevale izražanje rastišča in sortne tipičnosti.

Poleg tega sedanje tehnike pridelave vina omogočajo natančnejši nadzor nad vrenjem in zorenjem, s čimer se zmanjša tveganje nastanka problematičnih ravni hlapnih kislin. Tehnologije nadzorovanega vrenja in upravljanje faze po vrenju s praksami, kot sta mikrooksigenacija in uporaba izbranih kvasovk, enologom omogočajo, da prilagodijo ravni hlapnih kislin v razponu, ki zagotavlja večplastnost, ne da bi bila pri tem ogrožena kakovost proizvoda.

Treba je poudariti, da se s to regulativno spremembo ne spodbuja vsesplošno zvišanje vsebnosti hlapnih kislin, temveč se z njo poskuša določiti prožnejši razpon, pri katerem se upoštevajo aktualna znanstvena dognanja. Ta posodobitev omogoča večjo svobodo pri raziskovanju vrst vina, ki natančneje izražajo bogastvo in raznovrstnost rastišč označbe porekla „Costers del Segre“.

Ta premik je pomemben korak k bolj prilagodljivi in odgovorni pridelavi vina, ki je usklajena z zahtevami tako izobraženega in zahtevnega trga, kot je trg vina.

5. SPREMEMBE NAJNIŽJE VSEBNOSTI SKUPNIH KISLIN

Opis:

Spodnje mejne vrednosti za vsebnost skupnih kislin pri belih, rosé in rdečih vinih (kategorija 1) so bile spremenjene, in sicer s 4,5 g/l na 3,5 g/l.

Spremenjeni sta točka 2 specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta.

Razlog:

Podobno kot pri utemeljitvi za povečanje dovoljenega razpona deleža alkohola so bile posodobljene spodnje mejne vrednosti za vsebnost skupnih kislin v vinih z označbo porekla „Costers del Segre“, in sicer zaradi vse bolj spremenljivega podnebja in zvišanja povprečnih temperatur ter nestanovitnosti svetovnega trga z vinom. Namen te spremembe je proizvajalce opremiti z naravnimi orodji, ki jih potrebujejo za ohranjanje kakovosti in sloga svojih vin.

Dvig temperatur in spremenljivost padavin vplivata na zorenje grozdja, posledično pa tudi na njegov kislinski profil. V trenutnih podnebnih razmerah grozdje pogosto doseže fenolno zrelost istočasno, kot doseže višjo stopnjo tehnološke zrelosti, zaradi česar so ravni vsebnosti skupnih kislin nižje kot v prejšnjih desetletjih.

Zaradi visoke spodnje mejne vrednosti za vsebnost skupnih kislin je grozdje, ki bi bilo sicer idealno za proizvodnjo visokokakovostnih vin, zavrnjeno. Zaradi te togosti pa se lahko zgodi, da enologi grozdje trgajo tudi, kadar to z drugih vidikov, ki niso tehnološki, ni dovolj zrelo, kar omejuje njihovo zmožnost proizvodnje vin, ki natančno izražajo rastišče, na katerem so bila pridelana.

Posledica ohranitve strogih mejnih vrednosti za vsebnost skupnih kislin bi zato lahko bil zastarel model pridelave vina, saj ohranitev zgodovinskega senzoričnega profila zaščitenih vin ne bi bila več zagotovljena, konkurenčnost vin z označbo porekla „Costers del Segre“ na svetovnem trgu, ki zahteva raznovrstnost in prilagodljivost, pa bi bila omejena.

6. SPREMEMBA DRUGIH ANALITSKIH OMEJITEV

Opis:

Dovoljeni razponi za absorpcijo so bili razširjeni za vina (kategorija 1) in likerska vina (kategorija 3), razširjeni pa so bili tudi razponi za intenzivnost barve za vina (kategorija 1). Zahteve glede bistrosti so bile črtane, pri čemer so bile odpravljene mejne vrednosti za merjenje motnosti za vina (kategorija 1) in likerska vina (kategorija 3).

Spremenjeni sta točka 2 specifikacije proizvoda in točka 4 enotnega dokumenta.

Razlog:

V vinogradništvu je sortna raznovrstnost dediščina, ki proizvodu daje bogastvo in večplastnost ter omogoča širšo ponudbo proizvedenih vin. Označba porekla „Costers del Segre“ pri tem še posebno izstopa, saj zajema širok nabor sort vinske trte. Vendar lahko ta raznovrstnost predstavlja izziv v zvezi s standardizacijo senzoričnih parametrov. Predhodne mejne vrednosti, določene za absorpcijo v vidnem spektru, so bile za nekatere sorte pretirano stroge, kar bi lahko ogrozilo sortno vključenost, ki opredeljuje označbo porekla.

Zaradi tega so bile mejne vrednosti za barve zvišane. Ta odločitev temelji na temeljitih senzoričnih analizah in spektrofotometričnih študijah za zagotovitev, da lahko različne sorte izrazijo svojo barvno identiteto brez odstopanja od tradicionalnega organoleptičnega profila vin z označbo porekla „Costers del Segre“.

Splošno črtanje številnih spodnjih mejnih vrednosti je drobna sprememba, ki ne vpliva na barvo, ki jo zazna človeško oko. Znižanje najnižje vrednosti intenzivnosti barve, ki se zahteva za rdeča vina, omogoča vključitev svetlo obarvanih sort (kot je pinot noir), ki so bile prej izključene iz prvotnih študij, uporabljenih za določitev starih meril.

Treba je poudariti, da se s temi spremembami ne spreminja slog zaščitenega proizvoda in ne zmanjšuje kakovosti ali tipičnost vina, temveč omogoča, da postane sortna raznovrstnost opaznejša, s čimer se zagotavlja natančnejši in popolnejši izraz rastišča označbe porekla.

S to spremembo se zagotavlja bolj vključujoča in širša razlaga pomena vina „Costers del Segre“, hkrati pa se upoštevajo meje odličnosti in enološke doslednosti.

Čeprav se je bistrost v preteklosti štela za znak kakovosti vin, danes ni več splošno zaželen dejavnik in se z enološkega vidika ne šteje za kazalnik vrednosti proizvoda.

Obstajajo številni argumenti, ki podpirajo njeno črtanje kot zahteve.

Prvič, bistrost je zelo subjektivna, nanjo pa lahko vplivajo številni dejavniki, ki niso neposredno povezani z bistvenimi lastnostmi vina, kot so vrsta pakiranja ali svetlobni pogoji.

Drugič, z osredotočanjem na bistrost se pozornost odvrne od pomembnejših dejavnikov, povezanih z rastiščem, poreklom in tipičnostjo vina. Celo pri bistrih in svetlih vinih je doseganje nizkih stopenj motnosti tehnična zadeva in ne značilna lastnost, povezana z rastiščem ali vrsto proizvodnje.

Poleg tega je treba opozoriti, da trenutni trendi porabe vina kažejo vse večje sprejemanje in naklonjenost do bolj naravnih proizvodnih tehnik brez večjega števila dodatnih poseganj. Posledica teh tehnik, ki vključujejo izogibanje postopkom filtriranja ali njihovo čim večje zmanjšanje, so lahko vina z določeno stopnjo motnosti ali usedlinami. Čeprav ta značilnost še zdaleč ni napaka, jo potrošniki pogosto dojemajo kot znak manj predelanega proizvoda, ki zagotavlja zanesljivejši senzorični izraz rastišča, s katerega izvira vino.

Skratka, črtanje zahtev glede bistrosti iz specifikacije proizvoda ni le v skladu s sodobnimi trendi pridelave vina, temveč tudi omogoča, da se enologi osredotočijo na pomembnejše vidike v zvezi s proizvodnjo visokokakovostnih vin, ki resnično izražajo naravo označbe porekla „Costers del Segre“.

7. SPREMEMBE ORGANOLEPTIČNIH OPISOV

Opis:

Črtanje pisnega opisa barve belih, rosé in rdečih vin (kategorija 1) ter likerskih vin (kategorija 3).

Pri biser vinih je bilo iz opisa videza črtano besedilo „z mehurčki in brez pene“, iz opisa okusa pa besedilo „vsebnost ogljika, zaznavnega v ustih“.

Ta sprememba se nanaša na točko 2 specifikacije proizvoda in točko 4 enotnega dokumenta.

Razlog:

Tehnološki napredek na področju spektrofotometrije in kvantitativne analize je bistveno prispeval k ocenjevanju barve vin. Pisni opisi barve kljub svoji morebitni literarni ali tržni vrednosti niso dovolj natančni in ponovljivi, kot se zahteva v sodobnem vinarstvu.

Uporaba meritev absorpcije v vidnem spektru zagotavlja natančnejšo in objektivnejšo količinsko opredelitev barve, kar omogoča standardizacijo, ki je ključnega pomena v visoko konkurenčnem znanstvenem in poslovnem okolju.

Odločili smo se, da pisni opis barve v specifikaciji proizvoda označbe porekla „Costers del Segre“ črtamo. Ta odločitev je utemeljena s potrebo po upoštevanju naprednih tehničnih protokolov in po odpravi dvoumnosti, ki lahko privedejo do subjektivnih razlag, da bi se ohranili celovitost in enotnost senzoričnega profila vina. Zagotavljanje tako pisnega opisa kot tudi spektrofotometričnih meritev je bilo odveč in bi lahko povzročilo nepotrebne dvoumnosti pri razlagi barvnega standarda.

Z izključno kvantitativnim pristopom zagotavljamo, da vina izpolnjujejo objektivna in preverljiva merila, s tem pa se krepita verodostojnost in ugled označbe porekla.

Kar zadeva vidne mehurčke v biser vinih, je specifikacija proizvoda za označbo porekla „Costers del Segre“ vključevala posebne zahteve glede prisotnosti in senzoričnega zaznavanja ogljikovega dioksida v biser vinih. Čeprav so bile te zahteve oblikovane tako, da so zagotavljajo določeno stopnjo enotnosti proizvoda, so se izkazale za nepotrebne in nekoristne, zato so bile črtane.

Glavni razlog za to je, da obstoječe analitske zahteve, kot je nadtlak med 1 in 2,5 bara pri 20 °C, omogočajo natančnejšo razvrstitev teh vin in zagotavljanje njihovih lastnosti. V tem konkretnem primeru senzorična analiza zagotavlja manj zanesljive rezultate, zaradi česar je ta analitski pristop zanesljivejši.

Skratka, s črtanjem senzoričnih zahtev v zvezi s prisotnostjo ogljikovega dioksida v biser vinih se ne spremeni profil teh vin v smislu njihove gaziranosti, saj je zaradi že obstoječih strogih analitskih meril, kot je nadtlak, izmerjen v barih, slog te kategorije vina zanesljivo in neposredno zagotovljen. S to spremembo specifikacije proizvoda se poenostavlja postopek ocenjevanja in odpravlja potreba po dodatnem senzoričnem pregledu, ki je sicer informativen, vendar manj natančen kot njegov fizikalno-kemijski ustreznik. S tem se zagotavljajo kakovost in značilnosti biser vin, hkrati pa omogočata večja prožnost in odzivnost pri njihovi proizvodnji in analizi.

8. SPREMEMBE VINOGRADNIŠKIH PRAKS

Opis:

Besedilo je bilo izboljšano, dovoljenje za namakanje pa je bilo črtano.

Spremenjeni sta točka 3.1 specifikacije proizvoda in točka 5 enotnega dokumenta.

Razlog:

Glede na trenutne podnebne razmere, vključno s tremi leti zmanjšane količine padavin, in napovedi, da bo pomanjkanje vode iz padavin v prihodnjih letih postalo pravilo, menimo, da je primerno, da se vsakemu vinogradniku dovoli upravljanje oskrbe z vodo po lastni presoji, da se prepreči vodni stres, pri čemer ne gre pozabiti, da je treba upoštevati splošne navedbe iz odloka št. 474/2004 z dne 28. decembra 2004 o izvajanju zakona št. 15/2002 z dne 27. junija 2002 o upravljanju vina.

9. SPREMEMBE RAZMEJENEGA OBMOČJA

Opis:

Poleg izboljšanja besedila, zlasti nadomestitve prej uporabljenega izraza „podobmočje“ z izrazom „manjša geografska enota“, in vključitve odstavka, ki je bil prej naveden v točki 8.2 specifikacije proizvoda Območje proizvodnje in predelave, je bilo razmejeno območje prav tako razširjeno, tako da zdaj vključuje celotne občine, znotraj katerih je bilo prej omejeno na določene parcele.

Spremenjeni sta točka 4 specifikacije proizvoda in točka 6 enotnega dokumenta.

Razlog:

Da bi se olajšala vključitev nekaterih vinogradniških površin, ki pripadajo občinam, v katerih so parcele že vključene v območje proizvodnje, potem ko se po vsej občini preveri izpolnjevanje pogojev, potrebnih za vključitev v označbo porekla, opredelitev celotne občine v tehničnem dokumentu organom, pristojnim za označbo porekla, omogoča, da izvedejo notranjo oceno vloge vsakega lastnika, ki želi biti vključen v območje proizvodnje, ne da bi bilo treba za vsako vključitev spremeniti specifikacijo proizvoda, enako kot to že poteka v zvezi z drugimi specifikacijami proizvoda za označbe porekla v Kataloniji.

Ta novi postopek nikakor ne zmanjšuje pravnega preverjanja, povezanega s samim območjem (kot so dovoljenje za zasaditev, sprejeta sorta in vse druge zahteve, ki so morda potrebne), ki se izvede pred vpisom območja v register parcel, naveden v predpisu o označbi porekla „Costers del Segre“.

Pomeni tudi spremembo specifikacije proizvoda glede hitrosti in učinkovitosti postopka za vključitev v označbo porekla „Costers del Segre“, ki vsakemu vinogradniku, ki izpolnjuje splošne in posebne pravne zahteve, omogoča uveljavljanje pravice do vključitve v zadevno označbo porekla.

Točka 8.2 je bila prestavljena, saj se je štelo, da je pri opredelitvi geografskega območja zaščitene označbe porekla sklicevanje na ta vidik primernejše.

10. SPREMEMBE V SORTAH

Opis:

S temi spremembami se vključijo nove sorte, ki so bile opredeljene kot obetavne in reprezentativne za edinstvenost območja, ponovno se ocenijo sorte, ki so bile prej razvrščene kot „priporočene“ in „odobrene“, ter se spremenijo imena sort.

Spremenjeni sta točka 6 specifikacije proizvoda in točka 7 enotnega dokumenta.

Razlog:

Nekatere vinske kleti z ZOP „Costers del Segre“ trenutno raziskujejo sorte, vključene v oddelek kraljevega odloka, ki ureja vinogradniški potencial Avtonomne skupnosti Katalonija (kraljevi odlok RD 32/2023 z dne 24. januarja 2023).

Vključene so štiri nove sorte vinske trte, in sicer picapoll blanco, malvasía de sitges, pirene in marselan. Njihova vključitev izraža nenehno prizadevanje za odličnost in enološko raznovrstnost. Te sorte, izbrane zaradi svojega vinogradniškega potenciala in prilagodljivosti v zvezi z geoklimatskim okoljem regije, bogatijo nabor možnosti, ki se lahko uporabijo za proizvodnjo visokokakovostnih vin. Njihova vključitev prispeva k razvoju in inovacijam v okviru označbe porekla ter spodbuja edinstvenost in identiteto teh zaščitenih vin.

Odločeno je bilo, da se te sorte vključijo na podlagi zahtev in interesov različnih vinskih kleti, vključenih v to ZOP, ki jih štejejo za primerne sorte glede na odlične rezultate, dobljene s študijami o vsaki sorti, ob upoštevanju tal in podnebja. Te študije so pokazale naslednje.

Malvasía de sitges: bela sorta, ki izvira iz Katalonije, sladko grozdje blagega okusa. Daje sveža in aromatična vina, primerna pa je tudi za proizvodnjo sladkih in staranih vin. Srednje veliki do veliki podolgovati grozdi, piramidne oblike, z majhnimi do srednje velikimi grozdnimi jagodami. Dobra odpornost proti mrazu. Proizvedena vina so zelo dobra, izkazujejo arome in lastnosti sorte ter krepijo značilne elemente vin z ZOP „Costers del Segre“, ob tem pa ohranjajo značaj in okuse, ki so značilni za območje.

Marselan: nelokalna rdeča sorta. Je razmeroma redka mednarodna sorta z zelo zanimivimi kvalitativnimi proizvodnimi rezultati. Majhni do srednje veliki podolgovati grozdi valjaste/stožčaste oblike. Majhne, okrogle grozdne jagode, ki so črnkasto škrlatne barve. Robustna in odporna sorta srednje bujnosti. Daje kompleksno, uravnoteženo vino polnega telesa, ki je zelo obarvano in aromatično. Bogata z mehkimi in skladnimi tanini. Note kakava, rdečega ribeza, malin, zrelega sadja in začimb. Glede na študije ima ta sorta velik potencial za proizvodnjo kakovostnih vin, ne da bi se oslabili značilni značaj in okusi območja.

Picapoll blanco: nelokalna bela sorta. Trta srednje bujnosti in poznega brstenja. Dobra rodovitnost, odporna proti ožigu in dovzetna za pršice. Zori počasi. Srednje majhni grozdi z ohlapno strukturo in piramidne oblike. Grozdne jagode so elipsaste, srednje do majhne velikosti in zelenkasto rumene barve. Daje vina z zmerno stopnjo vsebnosti alkohola in visoko vsebnostjo kislin. Vina so lahka s sadnimi in cvetličnimi notami, bogatega okusa in svetle jantarne barve. Ohranjajo značaj vin z zadevnega območja.

Pirene: proti suši odporna rdeča sorta, ki izvira iz Katalonije; študije kažejo, da se lahko prilagodi podnebnim spremembam. Sorta z dolgo rastno dobo: brstenje sredi aprila in trgatev sredi oktobra, zorenje pa je zelo enakomerno. Grozdje, ki se razlikuje po velikosti in obliki, odvisno od nastavka plodov. Grozdje z visoko stopnjo vsebnosti taninov, barve in kislin. Vina, proizvedena iz sorte pirene, ohranijo značaj in okuse, ki so značilni za to območje, ne da bi to vplivalo na kakovost vina.

Ponovna ocena in prilagoditev kategorij sort vinske trte v okviru zaščitene označbe porekla „Costers del Segre“, zlasti sprememba iz „priporočeno“ v „odobreno“, je bila odločitev, sprejeta za dodatno poudarjanje pristnosti in edinstvenosti vin iz regije. Namen te spremembe je, da bi bile v središču kategorije „priporočeno“ sorte, ki veljajo za značilne in so primerne zlasti za izražanje razlikovalnega značaja ozemlja. Hkrati vključitev nekaterih sort v kategorijo „odobreno“ ne pomeni, da nimajo nobene vrednosti ali da zanje ni prostora v okviru zaščitene označbe porekla. Namen je namreč dati prednost sortam, ki se štejejo za bolj reprezentativne za vinogradniško identiteto „Costers del Segre“, in jih razlikovati od „mednarodnih sort“.

Pri tej spremembi se upoštevata tudi raznovrstnost in dinamika sveta vin, kar proizvajalcem omogoča, da raziskujejo nove sorte in sloge brez pretiranih omejitev. Namen spremembe teh kategorij je spodbujati odličnost in inovacije pri proizvodnji kakovostnih vin z zaščiteno označbo porekla, hkrati pa spoštovati in ohranjati bistvo tradicionalnih sort, ki prispevajo k edinstvenemu značaju vin iz regije.

Sprememba nomenklature v specifikaciji proizvoda z zaščiteno označbo porekla „Costers del Segre“ za sorto vinske trte „mazuela/samsó“ v „carinyena“ ustreza potrebi po standardizaciji in pojasnitvi imena te sorte ter po natančni navedbi njenega imena v katalonščini, ki je uradni jezik regije in se običajno uporablja v dokumentaciji o vinu.

Sorta carinyena je ena od najbolj značilnih in tradicionalnih lokalnih sort v regiji Costers del Segre. Zaradi svojega zgodovinskega pomena in edinstvenega prispevka k organoleptičnim značilnostim vin, proizvedenih na tem območju, je bistveno, da se ji dodeli označba, ki natančno izraža njeno identiteto. S spremembo imena „mazuela/samsó“ v „carinyena“ se omogoča večja doslednost pri poimenovanju sort in preprečuje morebitna zmeda pri označevanju in priznavanju te sorte s strani vinogradnikov, enologov in potrošnikov.

Vključena je v razvrstitev sort vinske trte v Prilogi XXI h kraljevemu odloku št. 1338/2018 z dne 29. oktobra 2018 o ureditvi vinogradniškega potenciala kot odobrena rdeča sorta za pokrajine Barcelona, Girona, Lleida in Tarragona Avtonomne skupnosti Katalonija: mazuela, cariñena, samsó T (točka 9).

Skratka, sprememba nomenklature sorte vinske trte iz „mazuela/samsó“ v „carinyena“ je potrebna in logična sprememba, ki natančneje izraža identiteto te sorte, njen zgodovinski pomen in njen pomen pri proizvodnji visokokakovostnih vin v regiji Costers del Segre.

11. IZBOLJŠANO BESEDILO V ODDELKU O POVEZAVI

Opis:

Besedilo v oddelku o povezavi je bilo spremenjeno v več točkah.

Ta sprememba se nanaša na točko 7 specifikacije proizvoda in točko 8 enotnega dokumenta.

Povezava ni bila spremenjena, le besedilo je bilo izboljšano. Gre torej za standardno spremembo, saj ne vključuje nobene od sprememb iz člena 24(3) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta o geografskih označbah.

Razlog:

Odločeno je bilo, da se izboljša besedilo povezave, kar sovpada s spremembami drugih oddelkov specifikacije proizvoda.

12. RAZLIČNE SPREMEMBE DODATNIH POGOJEV

Opis:

V točki 8.1 Obseg zaščite ZOP je črtan naslednji odstavek: „Vina, pridelana izključno iz grozdja sort *Vitis vinifera*, odobrenih v tej specifikaciji proizvoda in proizvedenih iz zalog, pridelanih na ustreznem geografskem območju. Vina morajo ustrezati značilnostim, opisanim v tem dokumentu, tako v analitskem kot tudi v organoleptičnem smislu.“

Kot je bilo že pojasnjeno, je bila točka 8.2 specifikacije proizvoda Območje proizvodnje in predelave prestavljena v zadnji stavek točke 4 Razmejitev geografskega območja.

V točki 8.3 specifikacije proizvoda Pakiranje in/ali staranje in stekleničenje so bila pravila o prijavi nadomeščena z zahtevo po uradni obvestitvi organa za upravljanje ZOP, kadar se proizvodi pakirajo zunaj območja proizvodnje, da se lahko ta postopek nadzoruje in zagotovi kakovost proizvoda.

Dodan je tudi naslednji odstavek: „Registrirane polnilnice lahko proizvajajo in stekleničijo vina, ki niso zajeta z označbo porekla, če so zagotovljeni pregledi postopkov stekleničenja in če so vina ločena v jasno označenih samostojnih cisternah z navedbo njihove nazivne prostornine in porekla.“

Točka 8.7 (Registri) je bila spremenjena tako, da je treba v register polnilnic in obratov za pakiranje vpisati tudi polnilnice zunaj razmejenega območja.

Ta sprememba se nanaša na točko 8 specifikacije proizvoda, ne vpliva pa na enotni dokument.

Razlog:

Odstavek v točki 8.1 je bil črtan, ker se vsebina ni nanašala na obseg zaščite le v zvezi z označbo porekla „Costers del Segre“.

Točka 8.2 je bila prestavljena, saj se je štelo, da je ta vidik primerneje navesti pri opredelitvi geografskega območja zaščitene označbe porekla.

Sprememba v zvezi s točko 8.3 o uradni obvestitvi je utemeljena s tem, da je bila prej omejena na obveščanje organa za upravljanje o pakiranju, ki se izvaja zunaj območja proizvodnje. Vendar je za uradno obvestitev potrebna učinkovita komunikacija, da lahko regulativni organ ocenjuje in nadzoruje, kot je za ta postopek določeno v specifikaciji proizvoda. Namen dodanega odstavka je vzpostaviti postopek identifikacije in pregledov v primerih, ko registrirane polnilnice proizvajajo in stekleničijo vina, ki niso zajeta z označbo porekla, ob ustreznem upoštevanju prava Unije in zlasti prava v zvezi s prostim pretokom blaga in svobodo opravljanja storitev. Poleg tega je to v skladu s členom 25.2 uredbe o označbi porekla „Costers del Segre“, odobrene z odlokom ARP/297/2005 z dne 20. junija 2005.

Sprememba točke 8.7 omogoča preglede pakiranja, ki poteka zunaj razmejenega območja.

13. SPREMEMBE PRAVIL O OZNAČEVANJU

Opis:

Točka 2.5 specifikacije proizvoda Izrazi, povezani s proizvodnjo in/ali staranjem, je bila prestavljena v del točke 8 o določbah o označevanju. Te specifikacije so neobvezne in v celoti urejene tudi z zakonom št. 6/2015 z dne 12. maja 2015 o zaščitenih označbah porekla in zaščitenih geografskih označbah na ravni, ki je nad ravnjo avtonomne skupnosti, ki podrobno določa zahteve za uporabo izrazov, kot so „crianza“, „reserva“, „gran reserva“ in „premium“, ter čas staranja in posebne značilnosti za vsakega od njih.

Besedilo je bilo tudi poenostavljeno, kot sledi:

„Za vina z ZOP ‚Costers del Segre‘ se lahko pri označevanju uporabljajo tradicionalni izrazi, zaščiteni v EU, v primerih, določenih v posebni zakonodaji, ki se zanje uporablja, in v skladu s posebnimi pravili za označevanje, ki jih je pripravil regulativni odbor. Kot neobvezen izraz se lahko navede tudi manjša geografska enota.“

Točka 8.6 specifikacije proizvoda je bila črtana, saj je bila omejena na spodaj navedene tradicionalne izraze in zato ni bila potrebna: „denominación de origen – crianza – reserva – grande reserva“.

Velikost črk, ki se uporabljajo za navedbo „Costers del Segre“, je spremenjena z največ 4 mm na najmanj 3 mm in največ 7 mm.

Sprememba se nanaša na točki 2 in 8 specifikacije proizvoda, ne vpliva pa na enotni dokument.

Razlog:

Spremembe so bile izvedene, da bi bil vrstni red oddelkov bolj skladen in sistematičen.

Ker zgoraj navedeni predpis vsebuje izčrpna pravila, smo se želeli izogniti podvajanju zakonodaje in tako poenostaviti specifikacijo proizvoda za zaščiteno označbo porekla „Costers del Segre“, da bi bili oddelki, ki se nanašajo na neobvezne izraze, jasnejši in bolj jedrnati za proizvajalce in druge deležnike v vinskem sektorju. S tem se nikakor ne spreminjajo veljavne pravne zahteve, temveč se želi preprečiti ponavljanje zakonodaje, gospodarskim subjektom pa olajšati razumevanje pravil. Ta odločitev je v skladu s praksami za upravno poenostavitev, s katerimi se zmanjšuje regulativno breme, spodbuja učinkovitost pri upravljanju zaščitenih označb porekla ter zagotavljata doslednost in usklajenost industrijskih standardov z veljavno državno zakonodajo.

Kar zadeva velikost črk, je treba zaradi kombinacije vseh obveznih informacij v zvezi z vinskimi kletmi omogočiti, da se besede „Costers del Segre“ navedejo z večjimi črkami, tako da se lahko vse obvezno in neobvezno besedilo navede s črkami ustrezne velikosti.

14. SPREMEMBE PREGLEDOV

Opis:

Črtana je bila preferenčna izbira katalonskega inštituta za vinsko trto in vino (*Instituto Catalán de la Viña y el Vino*) kot laboratorija za analizo vin z ZOP. Vključeno je bilo dejstvo, da bo odbor za pokušnjo imenovan s predhodnim soglasjem organa za upravljanje, pristojni nadzorni organ pa ni več odgovoren za odobritev etiket.

Ta sprememba se nanaša na točko 9 specifikacije proizvoda, ne vpliva pa na enotni dokument.

Razlog:

Ti trije vidiki so pojasnjeni pri upravljanju nadzora. Pristojni organ za uradne preglede je katalonski inštitut za vinsko trto in vino, medtem ko je regulativni odbor odgovoren za odobritev uporabe etiket za zaščitena vina.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Costers del Segre

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino
3. Likersko vino
5. Kakovostno peneče vino
8. Biser vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. *VINO – bela vina in vina rosé*

KRATEK OPIS

Bela vina

Videz: vina morajo biti v skladu z naslednjimi razponi/vrednostmi:

absorpcija pri 420 nm je največ 1,4,

absorpcija pri 520 nm je največ 0,4,

absorpcija pri 620 nm je največ 0,1,

intenzivnost barve je največ 1,9.

Aroma: sortna aroma po sadju ali rastlinju ali cvetju ali začimbah z morebitnimi terciarnimi aromami. Brez pomanjkljivosti.

Okus: uravnotežen okus in občutek v ustih, brez pomanjkljivosti in z dolgim pookusom, ki traja dlje kot pet sekund.

Vina rosé

Videz: vina morajo biti v skladu z naslednjimi razponi/vrednostmi:

absorpcija pri 420 nm je največ 2,5,

absorpcija pri 520 nm je največ 3,

intenzivnost barve je največ 5,7.

Aroma: sortna aroma po sadju ali rastlinju ali cvetju ali začimbah z morebitnimi terciarnimi aromami. Brez pomanjkljivosti.

Okus: uravnotežen okus in občutek v ustih, brez pomanjkljivosti in z dolgim pookusom, ki traja dlje kot pet sekund.

* Za omejitve, ki niso navedene, je treba upoštevati veljavno zakonodajo EU.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida je 220 mg/l, če je vsebnost sladkorja ≥ 5 g/l.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

2. *VINO – rdeča vina*

KRATEK OPIS

Videz: vina morajo biti v skladu z naslednjimi razponi/vrednostmi:

absorpcija pri 420 nm je najmanj 0,1,

absorpcija pri 520 nm je najmanj 0,1,

intenzivnost barve je najmanj 1,5.

Aroma: brez pomanjkljivosti, sortna aroma po sadju ali rastlinju ali cvetju ali začimbah z morebitnimi terciarnimi aromami.

Okus: uravnotežen okus in občutek v ustih, brez pomanjkljivosti in z dolgim pookusom, ki traja dlje kot pet sekund.

* Za omejitve, ki niso navedene, je treba upoštevati veljavno zakonodajo EU.

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida je 170 mg/l, če je vsebnost sladkorja ≥ 5 g/l.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 9

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 100

3. *LIKERSKO VINO*

KRATEK OPIS

Videz: vina morajo biti v skladu z naslednjimi razponi/vrednostmi:

absorpcija pri 420 nm je največ 20,

absorpcija pri 520 nm je največ 20,

absorpcija pri 620 nm je največ 10,

intenzivnost barve je največ 50.

Aroma: brez pomanjkljivosti, sortna aroma po sadju ali rastlinju ali cvetju ali začimbah z morebitnimi terciarnimi aromami.

Okus: uravnotežen okus in občutek v ustih, brez pomanjkljivosti.

* Za omejitve, ki niso navedene, je treba upoštevati veljavno zakonodajo EU.

* Najvišja vsebnost hlapnih kislin: v belih vinih in vinih rosé 18 meq/l (1,08 g/l, izraženega kot ocetna kislina); v rdečih vinih 20 meq/l (1,20 g/l, izraženega kot ocetna kislina).

* Najvišja vsebnost žveplovega dioksida je 170 mg/l, če je vsebnost sladkorja ≥ 5 g/l.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 15

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,3

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 120

4. *KAKOVOSTNO PENEČE VINO*

KRATEK OPIS

Videz: prozorno bistro, rumenkaste in/ali zelenkaste barve, včasih z oranžnim robom ali robom v barvi starega zlata. Obstojno iskrenje. Vina morajo biti v skladu z naslednjimi razponi/vrednostmi:

absorpcija pri 420 nm je najmanj 0,05 in največ 1,4,

absorpcija pri 520 nm je največ 2,

absorpcija pri 620 nm je največ 1,

intenzivnost barve je najmanj 0,05 in največ 2,

motnost je manjša kot 30 NTU.

Aroma: brez pomanjkljivosti. Aroma po svežem sadju in/ali rastlinju in/ali cvetju, včasih s terciarnimi aromami zaradi staranja v steklenici.

Okus: uravnotežen okus in občutek v ustih, brez pomanjkljivosti in z dolgim pookusom, ki traja dlje kot pet sekund.

* Za omejitve, ki niso navedene, je treba upoštevati veljavno zakonodajo EU.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 10,8

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 13,3

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 185

5. *BISER VINO*

KRATEK OPIS

Videz: ogljikov dioksid je viden. Barva se ujema z absorpcijskimi razponi, ki ustrezajo vrsti vina (belo, rdeče, rosé) in so opisani v zgornjih oddelkih.

Aroma: sortna aroma po sadju ali cvetju. Brez pomanjkljivosti.

Okus: uravnotežen okus in občutek v ustih, brez pomanjkljivosti in z dolgim pookusom, ki traja dlje kot pet sekund.

* Za omejitve, ki niso navedene, je treba upoštevati veljavno zakonodajo EU.

* Najvišja vsebnost hlapnih kislin: v belih vinih in vinih rosé 18 meq/l (1,08 g/l, izraženega kot ocetna kislina); v rdečih vinih 20 meq/l (1,20 g/l, izraženega kot ocetna kislina).

* Ravni žveplovega dioksida so enake kot pri vinih kategorije 1 (bela, rosé in rdeča vina).

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 7

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 v miliekvivalentih na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

Pridelovalni postopek

Vinska trta se obrezuje in goji po metodah, ki prispevajo k najboljši kakovosti in aromatičnosti vin, in sicer:

(a) s tradicionalno rezjo v kotlasti obliki;

(b) v špalirni obliki.

Namakanje se lahko izvaja samo za izboljšanje kakovosti grozdja ter v povezavi s preverjanjem deleža alkohola in vsebnosti kislin v grozdju na parcelah, na katerih se ponovno vzpostavlja vodno ravnovesje v skladu z vodno bilanco tal in ekološkimi razmerami vinske trte.

Posebni enološki postopek

Za stiskanje mošta ali vina in ločevanje od tropin se uporabi ustrezni pritisk, da se iz vsakih 100 kg natrganega grozdja proizvede največ 75 litrov vina.

5.2 *Največji donosi*

16 000 kilogramov grozdja na hektar

120 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje ZOP „Costers del Segre“ je sestavljeno iz naslednjih krajev vzdolž povodja reke Segre in je združeno v sedem manjših geografskih enot:

**manjša geografska enota Artesa de Segre**, ki jo sestavljajo naslednji kraji:

— Algerri,

— Alòs de Balaguer,

— Artesa de Segre,

— Balaguer,

— Castelló de Farfanya,

— Foradada,

— Menàrguens,

— enota Montclar v občini Agramunt,

— Cubells,

— Os de Balaguer,

— Vilanova de Meià,

— La Sentiu de Sió;

**manjša geografska enota Urgell**, ki jo sestavljajo naslednji kraji:

— Penelles,

— Preixens.

— Ivars d'Urgell;

**manjša geografska enota Les Garrigues**, ki jo sestavljajo naslednji kraji:

— Albi,

— Arbeca,

— Bellaguarda,

— Cervià de les Garrigues,

— L'Espluga Calba,

— Fulleda,

— La Floresta,

— La Pobla de Cérvoles,

— Els Omellons,

— Tarrés,

— Vinaixa,

— El Vilosell,

— Juneda,

— Borges Blanques,

— L'Albagés,

— Juncosa,

— Llardecans;

**manjša geografska enota Pallars**, ki jo sestavljajo naslednji kraji:

— Tremp ter Gurb, Palau de Noguera, Puigcercós, Suterranya in Vilamitjana (enote občine Tremp),

— Conca de Dalt,

— priključeni enoti Cellers in Guàrdia de Tremp v občini Castell de Mur,

— priključene enote Sant Cristòfol de la Vall, Sant Martí de Barcedana in Sant Miquel de la Vall v občini Gavet de la Conca,

— priključene enote Conques, Figuerola d'Orcau, Orcau-Basturs in Sant Romà d'Abella v občini Isona i Conca Dellà,

— Pobla de Segur,

— Llimiana,

— Rialp,

— Salàs de Pallars,

— Talarn,

— Sort,

— Esterri d'Appeneu,

— Alt Àneu

— Soriguera;

**manjša geografska enota Raimat**, ki jo sestavlja naslednji kraj:

— naselbinska enota, znana kot Raimat, v občini Lleida;

**manjša geografska enota Segrià**, ki jo sestavljajo naslednji kraji:

— Alcarràs,

— Alfarràs,

— Almacelles,

— Almenar,

— Gimenells in Pla de la Font,

— Lleida,

— Torrefarrera;

**manjša geografska enota Valls del Riu Corb**, ki jo sestavljajo naslednji kraji:

— L'Ametlla de Segarra,

— Belianes,

— Ciutadilla,

— Granyanella,

— Granyena de Segarra,

— Guimerà,

— Maldà,

— Montoliu de Segarra,

— Montornès de Segarra,

— Nalec,

— Omells de Na Gaia,

— Preixana,

— Sant Martí de Riucorb,

— Tàrrega,

— Vallbona de les Monges,

— Vallfogona de Riucorb,

— Verdú,

— Vilagrassa.

7. **Sorte vinske trte**

AGUDELO – CHENIN BLANC

ALARIJE – MALVASÍA RIOJANA

ALARIJE – SUBIRANT PARENT

ALBARIÑO

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA BLANCA

GARNACHA PELUDA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GEWÜRZTRAMINER

GODELLO

GONFAUS

MACABEO – VIURA

MALBEC

MALVASIA AROMATICA – MALVASIA DE SITGES

MARSELÁN

MAZUELA – CARIÑENA

MERLOT

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PARELLADA

PETIT VERDOT

PICAPOLL BLANCO

PINOT NOIR

PIRENE

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SUMOLL TINTO

SYRAH

TEMPRANILLO – ULL DE LLEBRE

TREPAT

VERDEJO

VIOGNIER

XARELLO

8. **Opis povezave**

8.1 *Vino*

Posebne razločne značilnosti območja ZOP „Costers del Segre“, kot sta zemljepisna lega ter oddaljenost od Sredozemskega morja in Pirenejev, ustvarjajo celinsko podnebje z večjimi sezonskimi in dnevnimi nihanji temperature ter posebno rastno dobo, značilno za območje, in dajejo značilne letine.

Podnebne razmere skupaj z značilnimi apnenčastimi tlemi z nizko vsebnostjo organskih snovi, prekritimi s peskom ali glino, pripomorejo k optimalni zrelosti grozdja in proizvodnji posebnih vin vrhunske kakovosti.

Majhna količina padavin rastlinam povzroča določen vodni stres, ki povečuje koncentracijo barve ter krepi aromo in okus vin. Suhi vetrovi in pomanjkanje vlage omejujejo rast plesni, kar omogoča postopno zorenje grozdja pred trgatvijo, ko doseže optimalno stopnjo zrelosti.

Naravni dejavniki območja omogočajo ohranjanje tradicionalnih sort in popolno prilagojenost nelokalnih sort, ki so bile uvedene po prihodu trtne uši. Trsni izbor je zato izredno raznovrsten in omogoča proizvode z zelo različno sortno sestavo.

Nočne temperature med zorenjem so izjemno nizke – skozi vso dobo zorenja ponavadi znašajo približno 15 °C, na koncu pa padejo na 2–10 °C po vsem območju ZOP „Costers del Segre“. To daje vina z visoko vsebnostjo kislin in izrazitim okusom, ki se ločijo od vin s katerega koli drugega območja.

Vsi ti dejavniki ohranjajo značilno tipičnost, ki je posledica hladnih nočnih temperatur.

Kar zadeva človeške dejavnike, na območju obstaja vinogradniška tradicija, ki jo izpričujejo zgodovinske omembe v listinah in zidave ter naklonjenost do uporabe novih tehnik.

8.2 *Kakovostno peneče vino*

Peneče vino so v nekaterih vinskih kleteh proizvajali po tradicionalni metodi že od začetka prejšnjega stoletja.

Pri penečih vinih iz osnovnih vin s podobmočij z blagimi pobočji so primarne arome polne sadnih vonjav, iz osnovnih vin z višje ležečih podobmočij pa cvetnih vonjav.

Veliko dnevno nihanje temperature med dobo zorenja daje vinu posebne značilnosti, višjo vsebnost kislin in izrazite cvetne arome. Vse to skupaj s človeškimi dejavniki, ki v postopkih proizvodnje vzdržujejo tradicijo, in naravnimi dejavniki, ki omogočajo ohranjanje lokalnih in prilagoditev nelokalnih sort, pripomore k značilnim kakovostnim penečim vinom te ZOP.

8.3 *Likersko vino*

Višje dnevne temperature ob pičlih jesenskih padavinah omogočajo poznejšo trgatev, ki daje letine, zelo bogate s sladkorji. Zaradi teh posebnih podnebnih razmer se je razvila tradicija proizvodnje likerskih vin iz poznih trgatev z delno sušenim grozdjem. Vrsta tal omogoča, da se sorte, ki se uporabljajo za ta vina, trgajo na optimalni točki, ne da bi grozdje prezorelo.

8.4 *Biser vino*

Visoka vsebnost kislin in izrazita aroma pri biser vinih z ZOP „Costers del Segre“ je posledica velikega nihanja temperature med zorenjem grozdja, ki pogosto lahko preseže 25 °C.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja

Opis vin z ZOP „Costers del Segre“ bo dopolnjen z naslednjimi informacijami:

(a) volumenski delež dejanskega alkohola, izražen v volumenskih odstotkih do pol odstotka natančno, ki mu sledi okrajšava vol. %;

(b) registracijska številka v registru polnilnic in pakirnic ustreznega ministrstva, pristojnega za kmetijstvo.

Besedni zvezi označba porekla „Costers del Segre“ ali zaščitena označba porekla „Costers del Segre“ morata biti na vidnem mestu v istem vidnem polju kot obvezne navedbe.

Velikost črk, ki se uporabljajo za ime „Costers del Segre“, mora biti najmanj 3 mm in največ 7 mm, za označbo porekla ali zaščiteno označbo porekla pa pol manjša, navedbe pa morajo biti izražene v skladu z ukrepi, sprejetimi v zvezi s kolektivno znamko.

**Povezava na specifikacijo proizvoda**

https://incavi.gencat.cat/.content/005-normativa/plecs-condicions-do-catalanes/Arxius-plecs/01.-PC-Costers-del-Segre-2020-CONTROL-CANVIS-18.03.2024.pdf